



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FONDUE TAKIMLARI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Reşo: Misafirler için masaya getirilen yiyecekleri ve servisinde kullanılacak tabakları sıcak tutmak için elektrikli, gazlı, jöle, spirto veya sıvı yakıtlı ısıtıcılardır. "Fondue" için kullanılacak reşo paslanmaz çelikten yapılmakta ve "fondue" setiyle birlikte piyasada satılmaktadır. Reşonun tutmak için sapı, yakıt koymak için haznesi vardır. Reşoyu söndürebilmek için de kapağı yanındadır. "Fondue" tenceresinin altına konarak yiyeceği ısıtır. Büyük ve küçük boyları bulunmaktadır. Çoğunlukla kendine has fuel yakıtı kullanılmakta yemek boyunca misafir masasında reşo yanmaktadır. Ayrıca elektrikli ısıtıcılar kullanılmaktadır. Elektrikli ısıtıcının (reşo) üzerine "fondue" tenceresi veya tavası konmak suretiyle yiyecek hazırlanır.

Fondue Tavası: Aslında, fondue tavası isim olarak pek kullanılmamaktadır. fondue seti içinde şekil olarak çeşitli tencereler bulunmaktadır. Asıl takımın ismi fondue tenceresi, fondue potu veya fondue kabı diye bilinir. Biraz tavaya benzediği için tava olarak bazı kişi ya da kuruluşlarca adlandırılmıştır. Bu tavada çoğunlukla peynir, çikolata vb. "fondue"ler hazırlanır.

Fondue Tenceresi: Fondue tenceresi bakırdan ya da çelikten yapılmış tahta saplı, ağız dar bir tencedir. fondue tenceresi veya tavaasının seramikten yapılan çeşitleri de vardır. Fransızca kökenli caquelon (kaklon) denen bu özel tencerenin ağız kısmının dar olmasının sebebi yiyecek pişerken yağın dışarıya sıçramasını önlemesidir. Fondue tenceresi yemek boyunca reşo üzerinde misafir masasında bulunur. Bazı fondue tenceresi etrafında reşoya bağlı ve reşo etrafında dönen özel bölmelere konan sosları da bulunur, misafirler bu parçayı döndürerek istedikleri sosu kendi önlerine getirirler.

Fondue Çatalları: Fondue çatalları, fondue seti ile birlikte kullanılmakta ve çoğunlukla 6 adet çataldan meydana gelen normal çatalın yarım misli büyüklüğünde yani 30 cm uzunluğundadır. Peynir fondue ve et fondue için kullanılan türleri bulunur. Peynir fondue için kullanılan çatal üç dişli, et fondue için kullanılan çatal iki dişlidir. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olup sapı tahta, metal ya da plastiktir. Konuklar yemeklerini yerlerken çatalların karışmaması için çatalların tutulacak yerleri renkli yapılmıştır.

Sos Kaşığı: Et, peynir, çikolata, deniz mahsulleri fondue için fondue tenceresi etrafındaki sosları misafirin kendi tabağına alırken kullandığı kaşıktır. Paslanmaz çelikten olup plastik vb. maddelerden yapılan türleri de vardır. **Tahta Kaşık:** Fondue yemeğini pişirirken karıştırılmada kullanılan kaşıktır. Tahtadan elle oyularak farklı ölçülerde hazırlanmıştır. Yemeği karıştırırken ellerin yanmasını önlemek için tahta tercih edilmiş, bazı kaşıkların ortasında delik bulunur. Tahta kaşık hijyen kurallarınca uygun bulunmamaktadır.